

...Les Différences et le Savoir Faire...

- ✓ près de **20 ans d'existence** et d'innovations permanentes...
- ✓ membre des **38 Traiteurs de France**, seul Réseau National de Traiteurs Organisateur de Réceptions...
- ✓ un **laboratoire Européen de 1500 m²**...
- ✓ des **fabrications** élaborées à partir de **produits authentiques de la région**...
- ✓ un **Service Qualité** assurant les traçabilités des matières 1^{ères} et produits fabriqués...
- ✓ un engagement réel et sérieux pour le **Développement Durable**...
- ✓ une **réception réglée jusqu'à dans les moindres détails** : prise en charge complète de vos besoins (nappage, vaisselle, service, véhicule réfrigéré, repas)...
- ✓ un **suivi personnalisé** depuis le 1^{er} contact jusqu'à la fin de la prestation...
- ✓ un **Repas-Test** remboursé (pour 4 personnes) sous forme d'avoir...
- ✓ une toute nouvelle **Salle de Dégustation** au cœur de notre établissement...
- ✓ une **flotte de véhicule** pour une mobilité géographique jusqu'à **300 kms du Mans**...



✓ **...nouvelle norme** obtenue en 2009...



*Le Complice
 de vos
 Réceptions*

Carte "à emporter"

Valable du 1^{er} juillet 2011
 au 31 décembre 2012

La marque des créateurs de réceptions



1, rue du Gobillon - 72220 Laigné en Belin - Tél. 02.43.42.27.00 - Fax 02.43.47.03.94
 S.A.R.L. au capital de 232.000,00 € - RC Le Mans - Siret 521.328.484.00014
j.renaud@renaud-traiteur.org - Internet : www.renaud-traiteur-lemans.fr



C a r t e " à e m p o r t e r "
 Valable du 1^{er} juillet 2011
 au 31 décembre 2012

Accueil : Plateau de Mises en Bouche (5)

- ✓ Macaron de Foie Gras aux Figues et Pavot, Verrine de Fruits de Mer aux Ecrevisses, Chips de Chorizo à la Volaille et Xérès, Confit de Rillettes et Pain aux Noix, Blinis de Saumon au Sésame 6,40 €

Entrées Froides au choix

- ✓ Marbré d'Asperges au Fromage frais et petite Doucette 4,90 €
- ✓ Marbré de Foie Gras au Pavot, Marmelade d'Abricots confits 5,80 €
- ✓ Fol 'Épis de Saumon fumé aux Gambas, Spaghettis de Radis blanc croquant, petit crémeux safrané 5,95 €
- ✓ Savoureux de Saint Jacques et Scampis marinés, petite vinaigrette, tranché de Corail d'Oursins 5,95 €
- ✓ Saumon entier farci aux petits Légumes (10/12 parts) 26,00 € le kg
- ✓ Saumon fumé Maison (la portion de +/- 90 gr) 55,00 € le kg

Entrées chaudes au choix

- ✓ Cocotte de Langoustines au confit de Fenouil et Vitelotte, mousseline de Safran 4,90 €
- ✓ Sandre grillé à la plancha et Cannelé d'Ecrevisses, beurre acidulé 5,60 €
- ✓ Cocotte de Ris de Veau et Volaille au Noilly Prat 5,80 €
- ✓ Dos de Bar grillé et Aumônière de Coques au Champagne 7,00 €

Plats Chauds au choix

- ✓ Tournedos de Poulet de Loué grillé au crémeux d'Amandes 6,50 €
- ✓ Suprême de Pintade rôti aux Langoustines, crème de Ciboulette 7,00 €
- ✓ Selle d'Agneau rôtie en parure de Basilic, jus corsé à l'Ail doux 7,20 €
- ✓ Pièce de Veau façon "Tante Louise" au Miel d'Acacias, pousses d'Alfalfas 9,50 €
- ✓ Tournedos de Bœuf en cage épicée, Baies savanées aux Pignons torréfiés 9,50 €

Légumes du Moment au choix

- ✓ Cocotte de Pleurotes et Champignons de Paris au beurre de Guérande 2,25 €
- ✓ Gratiné de Pommes de terre crémeuses à la Dauphinoise 2,25 €
- ✓ Tagliatelles de Légumes 2,25 €

Plateau de Fromages (700 gr sur une base de 6 personnes)

- ✓ Brie, Saint Nectaire, Comté, Chèvre 9,70 €

Desserts au choix

- ✓ Saphir d'Abricots et Chips de Reinettes 3,80 €
- ✓ Douceur de Reinettes au Miel / Citron et Pignons torréfiés 3,80 €
- ✓ Tiramisu aux Fraises 3,80 €
- ✓ Pièce Montée Tradition à la Nougatine (3) (mini 12 personnes) 4,00 €
- ✓ Pièce Montée de Macarons (2) (mini 12 personnes) 4,00 €

Options

- ✓ Macarons aux Fruits (sachet de 12) 9,00 €
- ✓ Plaque d'Amandes personnalisable 2,00 €

Ces tarifs s'entendent sans service, ni livraison, ni aucune autre fourniture.
 Confirmation de commande définitive au plus tard 8 jours avant la date de l'évènement.